LG
Life's Good

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLE MIT GRILL UND FCGQQJSDR

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MC7644AT1

MFL41121973

www.lg.com

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Diese Sicherheitsschaltung stoppt den Gar- und Kochbetrieb automatisch, sobald die Tür geöffnet wird. Diese Vorrichtung schützt Sie vor gefährlichen Mikrowellen. **Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

Keine Gegenstände zwischen Rahmen und Tür des Geräts platzieren. Speisereste und Reinigungsmittelrückstände von den Dicht- und Schließflächen sofort entfernen.

Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig. Die Tür (1), die Scharniere (2) und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

Lassen Sie den Mikrowellenherd/Ofen ausschließlich vom Kundendienst oder Fachmann reparieren.

⚠ Achtung

Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit unversehens überquellen. Dies können Sie durch Befolgen der nachfolgenden Schritte verhindern:

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.
2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.
3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen. Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

⚠ Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

Inhalt

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

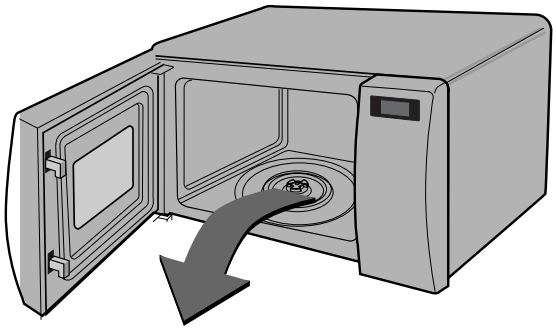
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

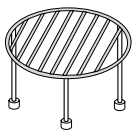
Vorsichtsmaßnahmen — *2*
Inhalt — *3*
Auspacken und Aufstellen — *4 ~ 5*
Einstellen der Uhr — *6*
Kindersicherung — *7*
Kochen mit Mikrowelle — *8*
Energiepegel zum Kochen — *9*
Zwei-Phasen Garen — *10*
Schnell Start — *11*
Änderung der Garzeit — *12*
Garen von Speisen mit Grill — *13*
Garen von Speisen im Heißluftofen — *14~15*
Garen von Speisen im Kombinationsmodus — *16~17*
Automatisches Kochen — *18~19*
Automatikfunktion Braten — *20~21*
Automatikfunktion Auftauen — *22~23*
Automatikfunktion Schnell Auftauen — *24~25*
Taste Saver — *26*
Wichtige Sicherheitshinweise — *27~28*
Mikrowellenverträgliche Materialien — *29*
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle — *30~31*
Fragen und Antworten — *32*
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten — *33*

Auspacken und Aufstellen

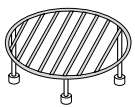
Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



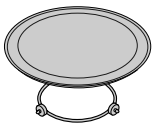


HOHER ROST

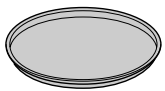


NIEDRIGER ROST

GLASDREHTELLER

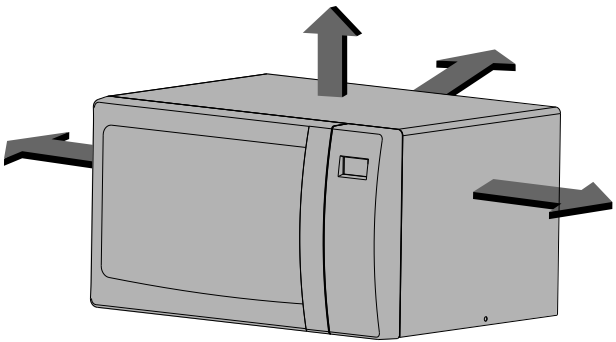


DREHRING



METALLFORM

2 Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
Oben oder an den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.

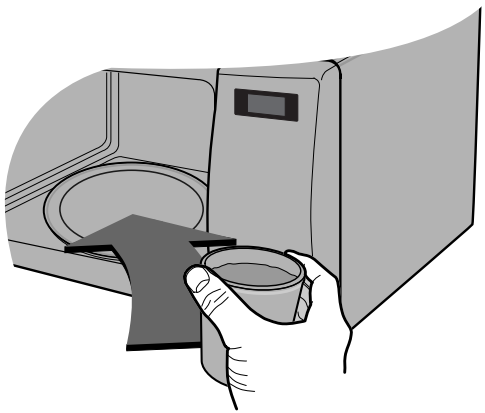


DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

3 Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose** stecken.

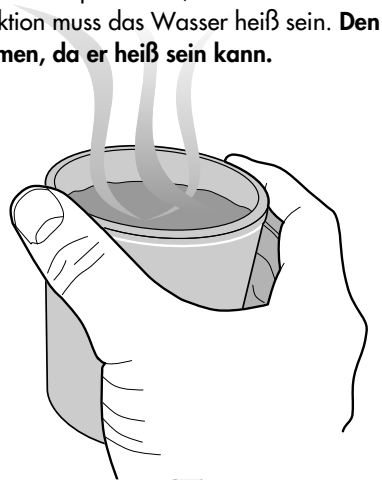
4 Ziehen Sie am **TÜRGRIFF**, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

5 Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 29.



6 Drücken Sie nun die Taste **Stop/Clear** Betätigen Sie anschließend die Taste **Start** einmal, um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben.

7 Das **Display** zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

8 Der Inhalt von Milchflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Einstellen der Uhr

Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen.
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie im 24-Stunden-Format die Uhr auf 14:35 Uhr stellen. Dazu müssen Sie jedoch Ihre Mikrowelle vollständig ausgepackt haben.

Nach dem ersten Anschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall erscheint die Anzeige '24H' und die Uhrzeit kann eingestellt werden.

Falls anstelle der Uhrzeit (oder in der Anzeige) ungewöhnliche Symbole erscheinen, ziehen Sie den Netzstecker des Ofens von der Steckdose ab, schließen Sie ihn wieder an und stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Schließen Sie den Ofen wie zuvor in dieser Bedienungsanleitung beschrieben an.
Schließen Sie den Ofen an einer Steckdose an.
Daraufhin erscheint die Anzeige "24H".
(Um eine andere Funktion auszuwählen, Betätigen Sie den **Drehwähler**,
Drücken Sie die Taste **Start** , um die Stunden zu übernehmen.
Um nach dem Einstellen der Uhr eine andere Funktion auszuwählen, ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie ihn wieder an.)

Drücken Sie die Taste „**10 Min**" fünfzehnmal mal.

Drücken Sie die Taste „**1 Min**" dreimal mal.

Drücken Sie die Taste „**10 Sek**" fünfmal mal.

Drücken Sie die Taste „ **Drehwähler**" um die Zeit einzustellen.

Die Uhr beginnt zu laufen.

Kindersicherung

Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt.
Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Die Zeitanzeige verschindet nur kurzeitig und erscheint nach wenigen Sekunden wieder auf dem Display.

3 Wird nun eine Taste gedrückt, zeigt das Display **"L",** aber das Gerät arbeitet nicht.

4 Zum Aufheben der Kindersicherung die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis das "L" vom Display verschwindet. Bei der Freigabe hören Sie einen PIEPTON.

Kochen mit Mikrowelle

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie ein Gericht mit 80 % der Maximalleistung des Geräts in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.

Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseintellungen. Es wird automatisch die höchste Leistungsstufe eingestellt. Durch Drücken der Taste **„Mikro“** kann eine andere Leistungsstufe gewählt werden.

ENERGIE	DRÜCKEN DER TASTE MIKROWELLE		AUSGANGSLEISTUNG
MAXIMAL	1	Mal	900W
STARK	2	Mal	720W
MITTELSTARK	3	Mal	540W
AUFTAUEN/ MITTEL	4	Mal	360W
NIEDRIG	5	Mal	180W

1 Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorn in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie die Taste „**Mikro**“ 2 mal um 720 Watt einzustellen. Im Display erscheint nun „**720**“.

3 Drücken Sie die Taste „**1 Min**“ fünf mal.

Drücken Sie die Taste „**10 Sek**“ drei mal.

4 Drücken Sie die Taste “**Start**”

Während des Garens können Sie mittels der Tasten “Mehr” und “Weniger” die Kochzeit verändern.

Energiepegel zum Kochen

Beim Einsatz Ihrer Mikrowelle können Sie aus fünf Leistungsstufen wählen. Damit haben Sie eine maximale Flexibilität und können den Kochprozess optimal steuern. In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele dafür.

LEISTUNG	*IN PROZENT*	*LEISTUNGSAUFNAHME*	*VERWENDUNG*
MAXIMAL	100	900 W	* Wasser kochen * Bräunen von Hackfleisch * Garen von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Garen von Fleischstücken
STARK	80	720 W	* Jegliches Erwärmen * Braten von Fleisch und Geflügel * Garen von Pilzen und Meeresfrüchten * Garen von Speisen mit Eiern und Käse
MITTELSTARK	60	540 W	* Backen von Kuchen und Kleingebäck * Kochen von Eiern * Kochen von Pudding * Zubereiten von Reis und Suppe
AUFTAUEN/ MITTEL	40	360 W	* Jegliches Auftauen * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von kleineren Fleischstücken
NIEDRIG	20	180 W	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig

Zwei-Phasen
Garen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Speisen in zwei Stufen garen kºnnen. In der ersten Phase werden die Speisen 11 Minuten auf der hºchsten Stufe gegart, in der zweiten Phase für 35 Minuten bei 360 Watt.

Während des Zwei-Phasen Garens kann die Gerätetür geöffnet werden um den Zustand der Speisen zu prüfen. Um den Garprozess fortzusetzen schliessen Sie die Gerätetür wieder und drücken Sie „**Start**".

Am Ende der ersten Phase ertönt ein Signal und die zweite Phase beginnt.

Wenn Sie das Programm beenden möchten, drücken Sie zwei mal die Taste „**STOP/KORR**".

Wenn Sie die Funktion „Automatisches Auftauen" wählen, können Sie die Speisen in drei Phasen garen (Automatisches Auftauen + Phase 1 + Phase 2). Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Speisen aufzutauen und unmittelbar danach zu garen ohne die Mikrowelle einstellen zu müssen.

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 1 einstellen.**
Die Taste **MIKROWELLE** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.

Die Taste **10 MIN** einmal drücken.
Die Taste **1 MIN** einmal drücken.

3 Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 2 einstellen.**
Die Taste **MIKROWELLE** viermal drücken, um einen Energiepegel um 360 Watt einzustellen.

Die Taste **10 MIN** dreimal drücken.
Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.

4 Die Taste **START** drücken.

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie das Gerät auf "Zwei Minuten Garen mit maximaler Leistung" einstellen.

Durch die **QUICK-START**-Funktion können Sie mit jedem Drücken der Taste **QUICK-START** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Um das Gerät auf 2 Minuten Betrieb mit maximaler Leistung einzustellen, drücken Sie viermal die Taste **QUICK-START.** Vor dem vierten Betätigen der Taste startet das Gerät.

3 Durch wiederholtes Drücken der Taste **QUICK-START** können Sie im **QUICK-START**-Modus den Kochvorgang während des Kochprozesses auf bis zu 9 Minuten und 59 Sekunden verlängern.

Änderung der Garzeit

Das nachfolgende Beispiel erläutert, wie Sie die Garzeit eines automatischen Kochprogramms verlängern oder verkürzen.

Falls Ihnen bei Verwendung von **AUTOMATISCHES KOCHEN, AUTOMATISHE NACHERWÄRMUNG** Programmen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **Mehr/ Weniger** verändern.

Beim automatischen sowie beim manuell gesteuerten Kochen können Sie die Garzeit zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Tasten **Mehr/Weniger** verkürzen oder verlängern.

Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

1 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

2 Das **AUTO COOK** Programm einstellen.(Seite 18)

Das Gewicht der Speise eingeben.

Die Taste **START** drücken.

Drücken Sie die Taste „**Mehr**“.
Die Kochzeit wird sich bei jedem Drücken der Taste um 10 Sek verlängern.

Drücken Sie die Taste „**Weniger**“
Die Kochzeit wird sich bei jedem Drücken der Taste um 10 Sek verringern.

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.

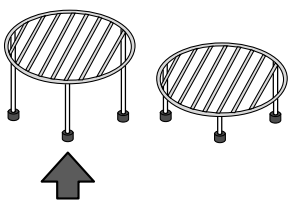
Garen von
Speisen mit Grill

Dieses Modell ist mit einem **QUARZGRILL** ausgestattet, der nicht vorgewärmt werden muss.

Im Grill können Sie Speisen innerhalb kurzer Zeit bräunen und grillen.

Während des Grillens muss sich die Fettpfanne zwischen einer der Glasschalen und dem Grillgestell befinden.

Zum Grillen muss das Grillgestell (hoher Rost) verwendet werden.



1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie die Taste „**Grill**“

3 Stellen Sie die Garzeit ein.

Drücken Sie die Taste „**10 Min**“ ein mal.

Drücken Sie die Taste „**1 Min**“ zwei mal.

Drücken Sie die Taste „**10 Sek**“ drei mal

4 Drücken Sie die Taste “**Start**”

Während des Garens können Sie mittels der Tasten „**Mehr**“ und „**Weniger**“ die Garzeit verlängern oder verkürzen.

Garen von Speisen im Heißluftofen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie den Ofen auf eine Temperatur von 230°C vorheizen können.

Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen" nutzen, können Sie eine Temperatur von 40°C sowie zwischen 100°C und 230°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus "Heissluftofen" wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

Der Ofen verfügt über eine Fermentierungsfunktion, die bei einer Temperatur von 40°C aktiviert ist. Bei höheren Temperaturen kann diese Funktion nicht genutzt werden, so dass Sie unter Umständen warten müssen, bis der Ofen abgekühlt ist.

Das Erreichen der ausgewählten Temperatur dauert einige Minuten und wird durch einen Piepton signalisiert.

Stellen Sie dann die Speisen in den Ofen und starten Sie den Zubereitungsprozess.

1. Vorheizen

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

Drücken Sie die Taste **„Heißluft“**.

Drücken sie fünf mal die Taste **„Mehr“** um 230°C auszuwählen.

Die Kochzeit kann über die Tasten **„Mehr“** und „Weniger“ verändert werden.

Drücken Sie die Taste **“Start”**.

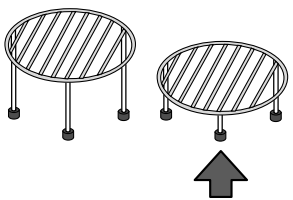
Das Vorheizen wird im Display angezeigt mit “Pr-H”.

Garen von Speisen im Heißluftofen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie zunächst den Ofen vorheizen und dann die gewünschte Speise für 50 Minuten bei 230°C garen.

Wenn Sie keine Temperatur auswählen, wird der Ofen automatisch auf 180°C eingestellt. Die Gartemperatur kann mithilfe des **PROGRAMMWÄHLERS** verändert werden.

Zum Heissluftgaren muss das Heissluftgestell (niedriger Rost) verwendet werden.

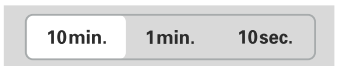


1 2. Garen
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie die Taste **„Heißluft“**

3 Drücken Sie die Taste **„Mehr“** um 230°C einzustellen.

4 Drücken Sie die Taste **„10 Min“** fünf mal



5 Drücken Sie die Taste **„Start“**
Während des Garens können Sie mittels der Tasten **„Mehr“** und **„Weniger“** die Garzeit verlängern oder verkürzen.

Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 20 % und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.

Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

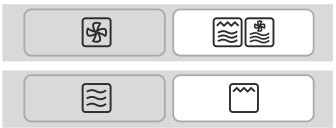
Im Kombinationsmodus können Sie aus drei Leistungsstufen (20 %, 30 %,40 %) wählen.

Kombination	Leistungstufe Mikrowelle (%)
Ko-1	20(180W)
Ko-2	30(270W)
Ko-3	40(360W)

1. KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie die Taste **„Kombi“**
Drücken Sie die Taste **„Grill“**



3 Drücken Sie die Taste **„Mikro“** ein mal um 180 Watt einzustellen.

4 Stellen Sie die Kochzeit ein.
Drücken Sie die Taste **„10 Min“** zwei mal
Drücken Sie die Taste **„1 Min“** fünf mal

5 Drücken Sie die Taste **“Start”**
Während des Garens können Sie mittels der Tasten **„Mehr“** und **„Weniger“** die Garzeit verlängern oder verkürzen.

Vorsicht bei der Entnahme der Speisen! Der Behälter ist heiß!

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 40%, einer Ofentemperatur von 200°C sowie einer Zubereitungsdauer von 25 Minuten arbeitet.

Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Ihre Mikrowelle hat eine Kombinations-Funktion, die es Ihnen ermöglicht Ihre Speisen mit Heißluft und Mikrowelle gleichzeitig oder alternativ zu garen. Damit benötigen Sie für die Zubereitung der Speisen weniger Zeit.

Im Kombinationsmodus können Sie aus drei Leistungsstufen (20 %, 30 %,40 %) wählen.

Kombination	Leistungstufe Mikrowelle (%)
Ko-1	20(180W)
Ko-2	30(270W)
Ko-3	40(360W)

2. KOMBINATION VON OFEN- UND MIKROWELLENFUNKTION

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

Drücken Sie die Taste **„Kombi“**

Drücken Sie die Taste **„Heißluft“**
Drücken Sie die Taste **„Mehr“** zwei mal um eine Temperatur von 200°C einzustellen.

Drücken Sie die Taste **„Mikro“** drei mal um 360 Watt einzustellen.

Stellen Sie die Kochzeit ein.

Drücken Sie die Taste **„10 Min“** zwei mal
Drücken Sie die Taste **„1 Min“** fünf mal

Drücken Sie die Taste **“Start”**
Während des Garens können Sie mittels der Tasten **„Mehr“** und **„Weniger“** die Garzeit verlängern oder verkürzen.

Vorsicht bei der Entnahme der Speisen! Der Behälter ist heiß!

Automatisches Kochen

In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Schale garen.

Mit dem Kochautomatik-Programm **(AUTO COOK)** können Sie Ihre Lieblingsgerichte durch Wahl der Speisekategorie und Eingabe des Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

KATEGORIE	Betätigung von Automatisches Kochen
Pellkartoffel	1 Mal
Frischgemüse	2 Mal
Gefrorenes Gemüse	3 Mal
Reis / Nudeln	4 Mal

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie einmal die Taste **„Automatisches Kochen“,**

Im Display erscheint nun **„Ac-1“.**

3 Stellen Sie das Gewicht der Speisen ein.
Drücken Sie die Taste **„Mehr“** fünf mal um das Gewicht von “0,6 kg” einzustellen.

Wenn Sie die „Mehr/Weniger“ Tasten gedrückt halten, ändert sich die Einstellung des Gewichts automatisch.

4 Drücken Sie die Taste **“Start”**.

<table>
<tr><th>Funktion</th><th>Kategorie</th><th>Gewichtsgrenze</th><th>Gefäß</th><th>Speisetemp.</th><th>Anweisungen</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Automatisches Kochen</td><td>Pellkartoffel
(Ac-1)</td><td>0,2 ~ 1,0kg</td><td>Metallteller</td><td>Raumtemperatur</td><td>Mittelgroße Kartoffeln nehmen (200-220g).
Kartoffeln waschen und trocknen. Die Kartoffeln einige Male mit der Gabel einstechen und auf den Metallteller legen. Gewicht eingeben und die Taste START drücken. Nach dem Garvorgang die Kartoffeln herausnehmen.
Mit einer Folie abgedeckt für 5 Minuten ruhen lassen.
VORSICHT: Der Grill und der Herd werden sehr HEISS. Küchenhandschuhe verwenden.</td></tr>
<tr><td>Frischgemüse
(Ac-2)</td><td>0,2 ~ 0,8kg</td><td>Mikrowellen -taugliche Schale</td><td>Raumtemperatur</td><td>Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben.
Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen.
Die Wassermenge hängt von der Portion ab.
** 0,2kg – 0,4kg : 2 Esslöffel
** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel</td></tr>
<tr><td>Gefrorenes Gemüse
(Ac-3)</td><td>0,2 ~ 0,8kg</td><td>Mikrowellen -taugliche Schale</td><td>Gefroren</td><td>Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben.
Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen.
Die Menge Wasser hängt von der Portion ab.
** 0,2kg -0,4kg : 2 Esslöffel
** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel</td></tr>
<tr><td>Reis / Nudeln
(Ac-4)</td><td>0,1 ~ 0,3kg</td><td>Mikrowellen -taugliche Schale</td><td>Raumtemperatur</td><td>Reis waschen und für 30 Minuten einweichen.
Reis und kochendes Wasser mit 1/4 bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe und große Schale geben.
<table>
<tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Abdecken</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Wasser</td><td>Reis</td><td>250ml</td><td>350ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr>
<tr><td>Nudeln</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Nein</td></tr>
</table>
** Reis – Nach dem Kochen für 5 Minuten stehen lassen oder bis das Wasser absorbiert ist.
** Nudeln – Während des Kochvorgangs mehrere Male umrühren. Nach dem Kochen 1 oder 2 Minuten stehen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abspülen.</td></tr>
</table>

Automatikfunktion
Braten

Die vorprogrammierte **AUTOMATIKFUNKTION BRATEN** dient zum einfachen, problemlosen Braten vieler Ihrer Lieblingsgerichte. Geben Sie dazu einfach Art und Gewicht des gewünschten Gerichts ein.

KATEGORIE	Betätigung von Automatikfunktion Braten	
Roastbeef	1	Mal
Schweinebraten	2	Mal
Ganzes Hähnchen	3	Mal
Hähnchen-schenkel	4	Mal

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

2 Drücken Sie einmal die Taste **„Automatisches** Braten“,

Im Display erscheint nun **„Ar-1“.**

3 Geben Sie das Gewicht des Bratens ein.
Drücken Sie die Taste **„Mehr“** 10 mal um „1,4 kg“ einzugeben.

4 Drücken Sie die Taste **“Start”**.
Während des Garens können Sie mittels der Tasten **„Mehr“ und „Weniger“** die Garzeit verlängern oder verkürzen.

LEITFADEN ZUM AUTOMATISCHEN BRATEN

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatik-funktion Braten	**Roastbeef** (Ar-1)	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste **START** drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Schweinebraten (Ar-2)	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste **START** drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Ganzes Hähnchen (Ar-3)	0,8-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Hähnchen wenden. Dann erneut die Taste **START** drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Hähnchen-schenkel (Ar-4)	0,2-0,8 kg	Hoher Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den hohen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste **START** drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 2-5 Minuten stehen lassen.

Automatikfunktion
Auftauen

Die verschiedenen Nahrungsmittel und Gerichte weisen ganz unterschiedliche Temperaturen und Dichten auf. Deshalb empfehle ich, sie vor dem Beginn des Zubereitungsprozesses auf ihre diesbezüglichen Eigenschaften zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleisch- und Geflügelstücke. Manche Produkte sollten vor der Zubereitung nicht komplett aufgetaut werden. Beispielsweise ist die Zubereitungsdauer von Fisch so kurz, dass es manchmal ratsam ist, mit der Zubereitung zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist. Das Programm Brot dient zum Auftauen kleinerer Produkte, beispielsweise von Brötchen und kleinen Broten. Dabei muss noch eine gewisse Standzeit einkalkuliert werden, damit auch das Innere auftauen kann. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 1,4 kg tiefgekühltes Geflügelfleisch auftauen.

Ihr Gerät verfügt über vier Mikrowellenfunktionen zum Auftauen von **Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Brot.** In jeder dieser Kategorien sind unterschiedliche Leistungseinstellungen verfügbar.

KATEGORIE	Betätigung von **DEFROST**	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

Wiegen Sie das Produkt, das Sie auftauen möchten. Entfernen Sie alle Metallbänder und -folien, legen Sie das Produkt in das Gerät und schließen Sie die Gerätetür.

2 Drücken Sie die Taste **„Automatisches Auftauen“** zwei mal um das Programm **„Auftauen von Geflügel“** zu wählen. Auf dem Display erscheint **„dEF2“**.

3 Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.
Drücken Sie die Taste **„Mehr“** 14 mal um “1,4 kg” einzugeben.

4 Drücken Sie die Taste **START.**

Der während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte wenden bzw. voneinander trennen sollten, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte entnehmen oder abschirmen, um für sie den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schließen und die Taste **START** drücken, um den Auftauprozess erneut zu starten.
Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER AUFTAUFUNKTION

* Frieren Sie die Lebensmittel in einem geeigneten, mikrowellenfesten Behälter ein. Stellen Sie diesen Behälter zum Auftauen ungeöffnet auf die Glasplatte.
* Bei Bedarf schirmen Sie dünnere Abschnitte von tiefgekühltem Fleisch während des Auftauprozesses ab, um ein Erhitzen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht in Kontakt zu den Gerätewänden kommt.
* Produkte wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken sollten Sie schnellstmöglich voneinander trennen.
  Nach Ertönen des Pieptons muss das Gefriergut gewendet werden. Aufgetaute Teile entfernen. Dann den Auftauprozess mit dem restlichen Gefriergut fortsetzen. Nach Ausschalten der Auftaufunktion warten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
* Beispiel: Größere Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Beginn der Zubereitung nach dem Auftauen noch für mindestens eine Stunde stehen gelassen werden.

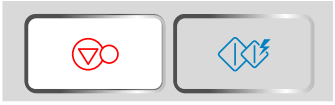
Gefriergut	*Gewicht von-bis*	*Zubehör*	*Beispiele*
FLEISCH (dEF1) **GEFLÜGEL** (dEF2) **FISCH** (dEF3)	0,1 kg-4,0 kg	Glasdrehteller (gehört zum Lieferumfang)	**Fleisch** Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. **Geflügel** Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen. **Fisch** Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
BROT (dEF4)	0,1 kg-0,5 kg	Papiertuch oder Glasdrehteller	Brotscheiben, Brötchen, Baguettes usw.

Automatikfunktion

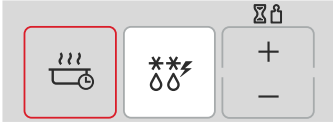
Schnell Auftauen

Diese Funktion ist geeignet um z.B. 0,5 kg Hackfleisch schnell aufzutauen. Es ist allerdings eine gewisse Standzeit erforderlich, damit das Innere des Fleisches gut auftauen kann.
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie 0,5 kg gefrorenes Fleisch auftauen.

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**
Wiegen Sie das Produkt, das Sie auftauen möchten. Entfernen Sie alle Metallbänder und –folien, legen Sie das Produkt in die Mikrowelle und schliessen Sie die Gerätetür.



2 Drücken Sie die Taste **"SCHNELL AUFTAUEN"** einmal. Geben Sie das Gewicht des Fleisches (Bsp 0,5 kg) ein. Die Mikrowelle startet automatisch.



3 Der während des Auftauens ertönende Piepton, soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und das Fleisch wenden bzw. die Stücke voneinander trennen sollen, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Fleischstücke entnehmen oder abschirmen, um für diese den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schliessen und **„START"** drücken, um den Auftauvorgang erneut zu starten.

Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

ANWEISUNG ZUM SCHNELLEN AUFTAUEN

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Hackfleisch.
Entfernen Sie das Fleisch ganz aus seiner Verpackung. Legen Sie das Hackfleisch auf einen mikrowellentauglichen Teller o.ä. Beim Piepton das Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, umdrehen und zurücklegen. Zum Fortsetzen START drücken. Nach dem Auftauprogramm das Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, mit einer Folie abdecken und für 5-15 Minuten ruhen lassen bis es vollständig aufgetaut ist.

Kategorie	*Gewicht*	*Gefäß*	*Anweisungen*
Hackfleisch	0,5kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller, Platte)	Hackfleisch Wenn der Piepton ertönt, umdrehen. Nach dem Auftauen 5-15 Minuten ruhen lassen.

Taste Saver

Das folgende Beispiel zeigt, wie Lebensmittel mit Hilfe der Funktion Taste-Saver 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 90°C erwärmt werden.

In der Betriebsart Taste-Saver wird die Ofentemperatur zwischen 30°C und 90°C eingestellt.

Der Mikrowellenofen benötigt einige Minuten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, ertönt ein SIGNALTON(BEEP).

1 Drücken Sie auf **STOP/CLEAR**.

2 Drücken Sie einmal die Taste **TASTE SAVER**.

Durch Drücken der Taste **Taste-Saver** wird die Temperatur auf 60°C eingestellt.

3 Drücken Sie dreimal die Taste **MORE**.
In der Anzeige erscheint „90°C“.

4 Drücken Sie dreimal die Taste **10 MIN**.
In der Anzeige erscheint „30:00“.

5 Drücken Sie **START**.

⚠ *ACHTUNG*

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splittern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.
22. Verwenden Sie nur mikrowellenbeständige Arbeitsgeräte und Geschirr.
23. Beobachten Sie das Mikrowellengerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff-oder Papierbehältern, da sie Feuer fangen könnten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren

⚠ ACHTUNG
Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.
26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. Der Mikrowellenherd benötigt eine Steckdose, die mit 16 A abgesichert ist.
34. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
35. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.
36. Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.

⚠ ACHTUNG: Sollten die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

⚠ ACHTUNG: Nicht qualifizierte Personen setzen sich Gefahren aus, wenn Wartungen oder Reparaturen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die vor Mikrowellenstrahlen schützt.

⚠ ACHTUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie platzen könnten.

⚠ ACHTUNG: Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie ausreichend über den Betrieb unterrichtet wurden, so dass das Kind das Mikrowellengerät sicher bedienen kann und die möglichen Gefahren kennt.

⚠ ACHTUNG: An dieser Steckdose dürfen keine weiteren Geräte angeschlossen werden!.

⚠ ACHTUNG: Bei eingeschaltetem Gerät können auch äußere Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes befinden.

⚠ ACHTUNG: Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet,können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder sollten den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

⚠ ACHTUNG: Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen.

⚠ ACHTUNG: Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet.

Mikrowellenverträgliche Materialien

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.

Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

⚠ VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzer und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Umrühren
Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen
Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen
Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen
Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben
Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen
Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands
Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen

Standzeit
Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.
Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.
Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

   Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
5. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?
A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:
Glühlampe durchgebrannt
Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?
A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.
A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.
A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?
A Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?
A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?
A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

⚠ ACHTUNG
NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?
A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

⚠ *Achtung*

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:
Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Die BLAUE Leitung muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N (oder schwarz) markiert ist.

Die BRAUNE Leitung muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L (oder rot) markiert ist.

Die GRÜN-GELBE Leitung muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E / PE oder (⏚) markiert ist.

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

Technische Daten

	MC7644AT1
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	512 mm (B) x 312 mm (H) x 500 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1300 W
Grill	1150 W
Kombination	3150 W
Konvektionsofen	800 W (max. 1900 W)

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

LG
Life's Good